

MEDIEN INFORMATION

Ausstrahlung des „Kitchen Impossible“ Drehs im Europa-Park

In der neuen „Kitchen Impossible“-Staffel stellen sich Steffen Henssler, Tim Raue, Max Strohe, Franz Keller, Haya Molcho, Jan Hartwig, Christoph Kunz und Martin Klein den Herausforderungen. Während am 16. Februar 2020 auf Tim Mälzer die schwarze Box auf Zypern und im Europa-Park in Rust (Deutschland) wartet, bekommt Franz Keller in Nuits-Saint-Georges (Frankreich) und Alicante (Spanien) ein Gericht zum Nachkochen serviert.

Tim Mälzer im Europa-Park in Rust (Deutschland): Kräuterpoularde in der Salzkruste mit Poulardenjus, Lauchgratin und Frühlingsgemüse
Tim Mälzers Reise beginnt für ihn vollkommen überraschend im Europa-Park. Er selbst wollte schon immer einen seiner Kontrahenten in das dortige 2-Sterne-Restaurant "Ammolite" schicken und befürchtet, dass ihn nun seine eigene Idee eingeholt hat. Dort angekommen trifft er allerdings auf Fritz Keller, den Bruder von Franz Keller. Gemeinsam geht es in den Park, wo Tim Mälzer von der „Kitchen Impossible“-Box überrumpelt wird. Diese enthält jedoch kein Gericht, sondern einen Hinweis zu seiner eigentlichen Aufgabe. Diese führt ihn in das Familienrestaurant der Familie Keller. Dort wartet ein Gericht auf ihn, das der dortige Koch Anibal Strubinger in über 40 Jahren perfektioniert hat. Nach der Box-Übergabe dürfen Tim Mälzer und Fritz Keller noch ein paar gemeinsame Runden in der Achterbahn drehen.

Tim Mälzer auf Zypern: Koupepia (Weinblätter), Kolokasi (Taowurzel) und Zicklein im Ofen

Die Insel Zypern ist Franz Keller ein regelrechtes Anliegen. Hier hat er in seinem Leben bereits viel Zeit verbracht. Außerdem hat er gemeinsam mit einer zypriotischen Köchin ein Kochbuch geschrieben. Niemand Geringeres als jene Köchin namens Marilena Joannides bereitet nun also die Speisen zu, die Tim Mälzer hier nachkochen soll. Als er die Box erhält, springt er zunächst in die Luft, wegen der besten gefüllten Weinblätter, die er sich je einverleiben durfte. Doch die Freude weicht schnell der Ernüchterung. Denn er ist ja derjenige, der sie genauso gut hinkriegen soll! Und dann liegen da noch zwei weitere Speisen auf dem Teller: Ein Stück Fleisch, über dessen Beschaffenheit Tim Mälzer sich gar nicht im

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa-Park-Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

Klaren ist und eine geheimnisvolle Wurzel...

Franz Keller in Nuits-Saint-Georges (Frankreich): Beouf Bourguignon mit Kartoffelpüree

Der Südbadener Franz Keller wird von Tim Mälzer ins malerische Burgund geschickt. Der Grund ist einfach: Franz Keller gilt noch immer als Großmeister der französischen Küche und genau deshalb möchte Tim Mälzer den ehemaligen Paul-Bocuse-Schüler mit einem absoluten Klassiker der französischen Küche herausfordern. Im Burgund wartet das berühmte Beouf Bourguignon mit Kartoffelpüree auf ihn! Hat der alte Großmeister noch immer die alten Techniken parat oder lässt er sich in dem beschaulichen Winzerdörfchen Nuits-Saint-Georges vom leckeren Burgunder Rotwein ablenken?

Franz Keller in Alicante (Spanien): Mandelnougat

Spanien – die kulinarische Achillesferse Franz Kellers. Mit den Gerichten und der Kulinarik des Landes kennt sich der Frankreich-Liebhaber wenig aus und befürchtet gleich zu Beginn, dass Mälzer ihn hier richtig in die Bredouille bringen wird. Wie hart Mälzer Franz Keller wirklich treffen wird, ahnt er zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Denn für Franz Keller, den ehemaligen 2-Sterne-Koch, der allem Schaffen rund um die wichtigsten Sterne der Kochszene abgesagt hat, hat sich Tim Mälzer einen der wohl größten Namen der internationalen Kochszene ausgesucht: den spanischen 3-Sterne-Koch Quique Dacosta. So muss Franz Keller in eine Welt eintauchen, der er vor vielen, vielen Jahren abgeschworen hat.

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa-Park-Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse